



CHAMPAGNE

DELAVENNE Père & Fils

RÉCOLTANTS - MANIPULANTS

**CHAMPAGNE DELAVENNE
BRUT TRADITION
GRAND CRU
BOUZY**

Souplesse & Fruité



Notre Brut Tradition Grand Cru est élaboré sur l'ensemble des parcelles de notre vignoble. Ce champagne de fête *par excellence* incarne toute la tradition de la Maison Delavenne.

Assemblage : 60% Pinot Noir et 40% Chardonnay.

Origine : Vendanges 2014 et 2013.

Crus : Nos Grand Cru vignobles à BOUZY et AMBONNAY

Terroir : Montagne de Reims. Coteaux solaires avec sols calcaires, bordés par la forêt et caressés par les vents frais du soir, assurant une régulation thermique naturelle. Des conditions optimales pour la bonne croissance des cépages.

Vinification : En cuve inox, sans fermentation malo-lactique Sans passage au froid, afin d'assurer une longueur en bouche et la préservation des notes et arômes du terroir.

Viellissement: 3 ans minimum

Dosage: 8,4g

Dégorgement: 4 à 6 mois avant commercialisation.

Dégustation : Tarte aux pommes, brioche, fruits rouges, pomme verte, agrumes confits.

Suggestions : Se déguste à l'apéritif et sera le compagnon idéal de toutes vos réceptions. Fromages doux, gougères, quiche, brunch, cuisine légèrement relevé...

Récompenses : Guide Hachette des Vins 2018
Médaille d'Or **Glass of Bubbly** Grande Bretagne 2017

